REX

FORNI ELETTRICI

FMQ 100 - FMS 100

ISTRUZIONI PER L'USO E L'INSTALLAZIONE

IT

⚠ Per la Vostra sicurezza

L'uso di questa nuova apparecchiatura é facile.
Tuttavia, é importante leggere per intero questo libretto, prima di installare e di usare l'apparecchiatura per la prima volta. In questo modo, potrete ottenere le migliori prestazioni, evitare comportamenti errati, usare l'apparecchiatura in assoluta sicurezza e rispettare l'ambiente.

Installazione

- Questa apparecchiatura deve essere adoperata solo da persone adulte. **AssicurateVi che i bambini non tocchino i comandi o non giochino con l'apparecchiatura.**
- E' rischioso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo prodotto.
- L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica **devono essere eseguiti solamente da PERSONALE QUALIFICATO.** Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia **DISINSERITA** dalla rete elettrica.
- Dopo aver tolto l'apparecchiatura dall'imballaggio, assicurateVi che il prodotto non risulti danneggiato e che il cavo di alimentazione elettrica sia in perfette condizioni. In caso contrario, rivolgeteVi al rivenditore prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.**

Per la sicurezza dei bambini

- Questa apparecchiatura deve essere adoperata solo da persone adulte. **Controllate che i bambini non tocchino i comandi e non giochino con l'apparecchiatura.**
- Le parti esposte di questa apparecchiatura si riscaldano durante la cottura e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. **Tenete lontani i bambini fino a quando l'apparecchiatura non si è raffreddata.**

Durante l'uso

- Questo prodotto è stato realizzato per cuocere cibi all'interno di abitazioni comuni a scopo non professionale. **Evitate di usarlo per qualsiasi altro scopo.**
- Se usate una presa di corrente nelle vicinanze di questa apparecchiatura, fate attenzione che i cavi degli elettrodomestici che state usando non la tocchino e siano **sufficientemente lontani dalle parti calde di questa apparecchiatura.**
- Dopo aver utilizzato l'apparecchiatura, assicurateVi che tutti i comandi siano in posizione **"CHIUSO" o "SPENTO**".
- **Tenete ben pulita l'apparecchiatura.** I residui di cibo possono causare rischi di incendio.
- **Evitate assolutamente di usare il forno spento come spazio per riporre cibi o recipienti**: in caso di accensione involontaria, questo comportamento può essere causa di danni ed incidenti.

Pulizia e manutenzione

- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione o di pulizia, verificate che l'apparecchiatura sia **disinserita** dalla rete elettrica.
- **Tenete sempre ben pulita l'apparecchiatura.** I residui di cibo possono causare rischi di incendio.
- In caso di guasti, **non cercate mai di riparare l'apparecchiatura di persona.** Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono causare danni e incidenti. Consultate il contenuto di questo libretto. Se non trovate le informazioni che Vi interessano, **contattate il Centro di Assistenza più vicino.** L'assistenza a questa apparecchiatura deve essere effettuata da un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Richiedete sempre l'impiego di ricambi originali.

Consigli per la protezione dell'ambiente

- Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di dare il Vostro contributo alla conservazione dell'ambiente, utilizzando gli appositi canali di raccolta differenziata.
- Gli apparecchi dismessi o non più utilizzabili non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico, diversi materiali impiegati nella produzione della Vostra apparecchiatura possono essere recuperati.
- InformateVi sulla attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra Amministrazione Comunale.
- Prima di rottamare l'apparecchiatura, tagliate il cavo di alimentazione e rendetela inservibile.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzioni e sull'apparecchio.

COSTRUTTORE: ELECTROLUX ZANUSSI S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLI' (Italia)

Indice

Per l'Utente

Per la Vostra sicurezza	2
Descrizione del forno	4
Pannello dei comandi	4
Come comportarsi al primo utilizzo	6
Come programmare il forno	7
Funzioni speciali	9
Come cucinare	9
Tabelle di cottura	10
Pulizia e manutenzione	12
Come comportarsi se qualcosa non funziona	13
Assistenza e ricambi	13
Condizioni di garanzia	13

Per l'Installatore

Caratteristiche tecniche	14
Installazione	14
L'incasso nei mobili componibili	14
Collegamento elettrico	15

Guida alla lettura delle istruzioni

Questi simboli Vi aiuteranno a trovare velocemente le informazioni più importanti.

Informazioni sulla sicurezza

Istruzioni "passo dopo passo"

Consigli utili e suggerimenti

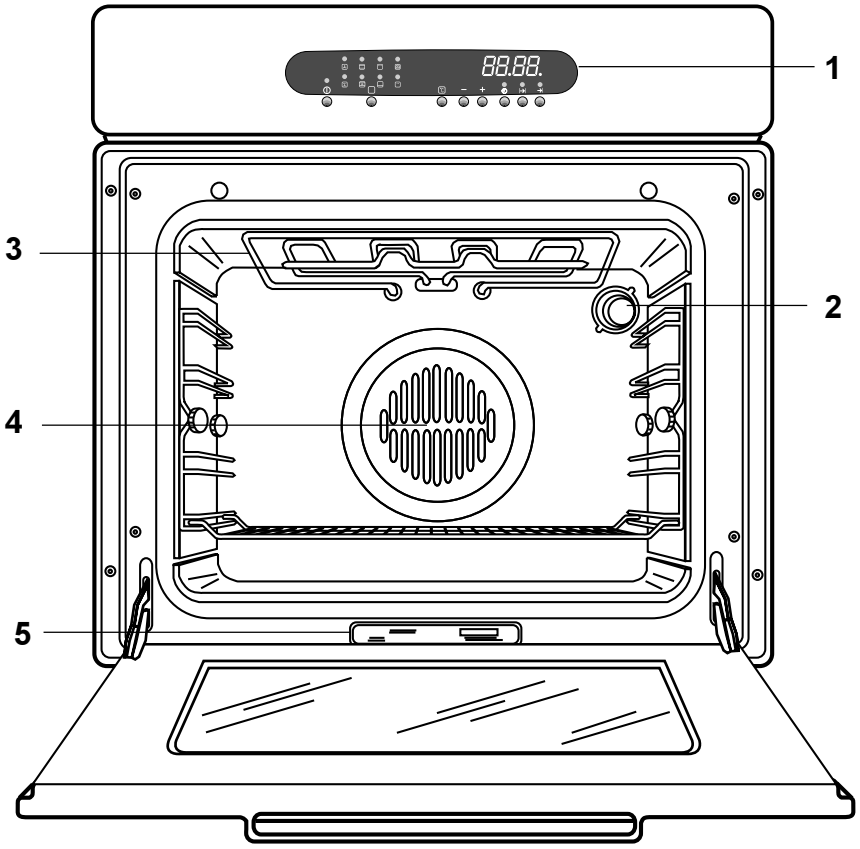
Informazioni legate alla protezione dell'ambiente

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive CEE:

- **73/23** e **90/683** (relative alla Bassa Tensione);
- **89/336** (relativa alla Compatibilità Elettromagnetica);
- **90/396** (relativa alla Apparecchiature a Gas)
- **93/68** (relativa alle Norme Generali)
  e successive modificazioni.

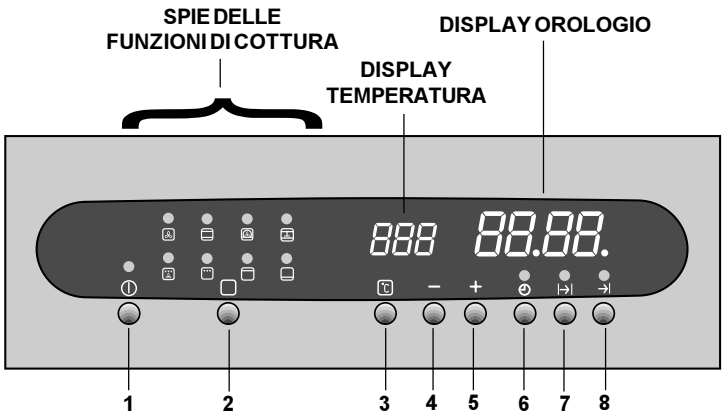
È molto importante che questo libretto di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurateVi che il libretto venga consegnato al nuovo utente, affinché possa essere messo al corrente del funzionamento della macchina e delle relative avvertenze.

Descrizione del forno



1. Pannello comandi
2. Lampada del forno
3. Grill
4. Ventola
5. Targhetta di identificazione del forno

Pannello dei comandi



1. Interruttore ACCESO / SPENTO
2. Pulsante per la selezione della funzione di cottura
3. Visualizzazione temperatura interna / temperatura impostata
4. Pulsante "—" (indietro)
5. Pulsante "+" (avanti)
6. Impostazione Contaminuti
7. Impostazione Tempo di cottura
8. Impostazione Ora di fine cottura

ATTENZIONE
Nel caso di mancata alimentazione elettrica, il programmatore mantiene in memoria per circa 3 minuti tutti i dati impostati. Trascorso questo tempo, i dati vengono cancellati e dovranno essere impostati nuovamente al ritorno della corrente elettrica.

☞ Come selezionare una funzione di cottura

— Accendete il forno premendo il pulsante ⏻ (1).

— Premete il pulsante ▢ (2) per selezionare la funzione desiderata. Ogni volta che premete il pulsante ▢, una delle spie delle funzioni si accenderà, indicando quale funzione é attiva in quel momento.
Per ogni funzione di cottura, il display delle temperature visualizzerà la temperatura preimpostata.
Questi simboli indicano le funzioni di cottura disponibili.

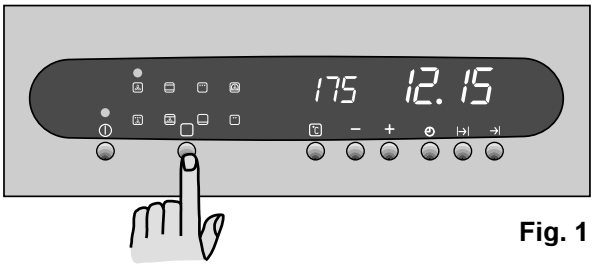


Fig. 1

Cottura ventilata - Il calore viene distribuito uniformemente grazie all'azione di un ventilatore. La temperatura preimpostata é di 175°C. Questa funzione può essere usata anche per scongelare; in questo caso impostate la temperatura a 30°C.

Cottura tradizionale - Il calore proviene dall'alto e dal basso. La temperatura preimpostata é di 200°C.

Cottura Pizza - L'azione combinata del calore proveniente dal basso e dell'aria calda distribuita dal ventilatore consente la cottura uniforme di pizze o torte salate. La temperatura preimpostata é di 175°C.

Cottura pasticceria - Si tratta di una cottura ventilata con una maggiore concentrazione del calore in alto e in basso. E' l'ideale per torte, biscotti o pane. La temperatura preimpostata é di 200°C.

Grill Ventilato - Il calore proviene solo dall'alto e viene distribuito dal ventilatore. La temperatura preimpostata é di 180°C. **Selezionate al massimo una temperatura di 200°C e non superate i 60 minuti di cottura.**

Grill Normale - Il forno emette un intenso calore solo dall'alto. La temperatura preimpostata é di 250°C.

Cottura superiore - Il forno emette un moderato calore solo dall'alto. La temperatura preimpostata é di 250°C.

Cottura inferiore - Il forno emette un moderato calore solo dal basso. La temperatura preimpostata é di 250°C.

☞ Come modificare la temperatura preimpostata

— Usate i pulsanti "—" (4) o "+" (5) per modificare la temperatura preimpostata (Fig. 2). La temperatura massima programmabile è 250°.

— Premendo il pulsante ℃ (3), potrete controllate a quale livello si trova la temperatura interna del forno (Fig. 3).

Quando la temperatura del forno raggiunge il livello impostato, il programmatore emette un breve segnale acustico.

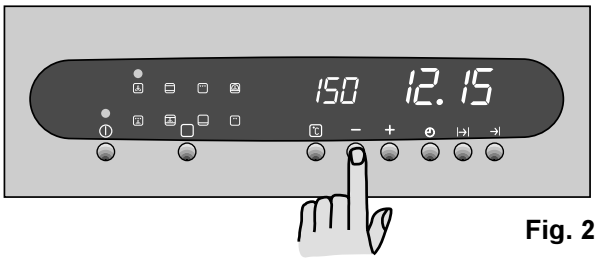


Fig. 2

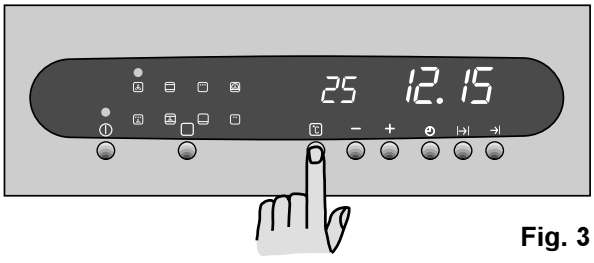


Fig. 3

☞ Come spegnere il forno

Il forno può essere spento in qualsiasi momento.

— Premete il pulsante ⏻ (1): tutte le spie del pannello comandi si spegneranno, e sul display apparirà l'ora corrente.

Come comportarsi al primo utilizzo

Quando il forno viene connesso per la prima volta alla rete elettrica, sul display lampeggiano le cifre "12.00" (Fig. 4). Se i pulsanti "—" (4) o "+" (5) non vengono premuti entro 5 secondi, le cifre smettono di lampeggiare e l'orologio comincia a funzionare segnando le ore 12.00.

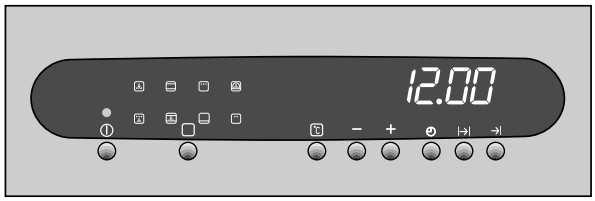


Fig. 4

☞ Per impostare l'ora corretta:

a) se le cifre lampeggiano, usate i pulsanti "—" (4) o "+" (5) per impostare l'ora (fig. 5). Quando appare la corretta impostazione, confermate premendo il pulsante ℃ (3).

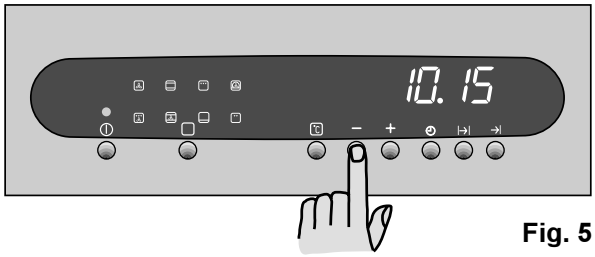


Fig. 5

b) se le cifre non lampeggiano più, premete contemporaneamente i pulsanti |→| (7) e →| (8), e manteneteli premuti fino a quando le cifre cominciano a lampeggiare (Fig. 6). Quindi procedete come descritto al punto "a".

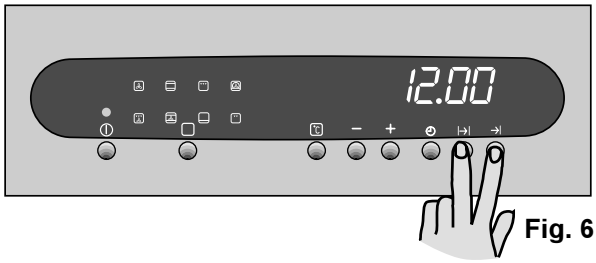


Fig. 6

A questo punto:

— accendete il forno premendo il pulsante ⏻ (1).

— premete due volte il pulsante ▢ (2). La spia sopra il simbolo ▭ si accenderà (Fig. 7).

— usate il pulsante "+" (5) per regolare la temperatura a 250°.

— fate funzionare il forno **VUOTO** per circa 45 minuti. Se preferite, programmate il forno per un tempo di 45 minuti.

— arieggiate l'ambiente durante tutta l'operazione.

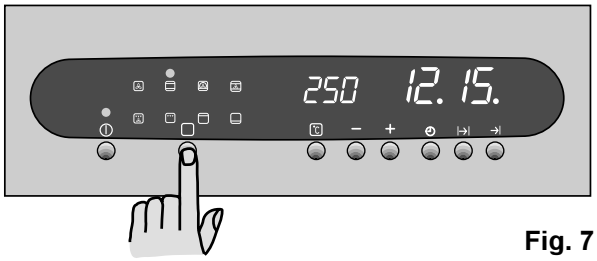


Fig. 7

ⓘ Durante i primi minuti di funzionamento, **E' ASSOLUTAMENTE NORMALE** che il forno emetta fumo e cattivi odori. Questo é causato dal riscaldamento dell'isolamento termico e dei residui della lavorazione.
Trascorsi i 45 minuti, lasciate raffreddare il forno, quindi pulite l'interno con acqua calda e detersivo delicato.

ⓘ **Prima di iniziare la prima cottura, lavate accuratamente la GRIGLIA e la LECCARDA** (cioé il vassoio in metallo smaltato dai bordi rialzati che trovate all'interno del forno).

⚠ **Per aprire la porta forno impugnate sempre la maniglia nella sua parte centrale (Fig. 8)**

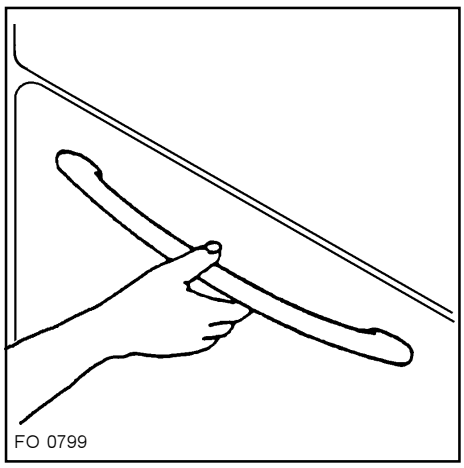


Fig. 8

Come programmare il forno

☞ Come usare il contaminuti

— Premete il pulsante ◴ (6) per attivare la funzione Contaminuti (Fig 9). La spia sopra il simbolo ◴ si accenderà e sul display appariranno le cifre "0.00"

— Usate i pulsanti "—" (4) o "+" (5) per impostare il tempo desiderato. Il tempo massimo che si può impostare é 19 ore e 59 minuti.

— Una volta impostato il tempo, il contaminuti attende 3 secondi, quindi comincia il conteggio.

— Al termine del periodo di tempo, un segnale acustico entrerà in funzione. Per interrompere il segnale acustico, premete un pulsante qualsiasi compreso tra 3 e 8 (vedi pag. 4).

ATTENZIONE: la funzione contaminuti NON spegne automaticamente il forno, se questo é in funzione.

Per cancellare l'impostazione del contaminuti:

— Premete e tenete premuto il pulsante ◴ (6), e contemporaneamente premete il pulsante "—" (4) (Fig. 10).

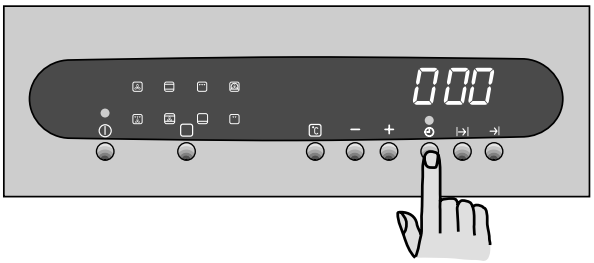


Fig. 9

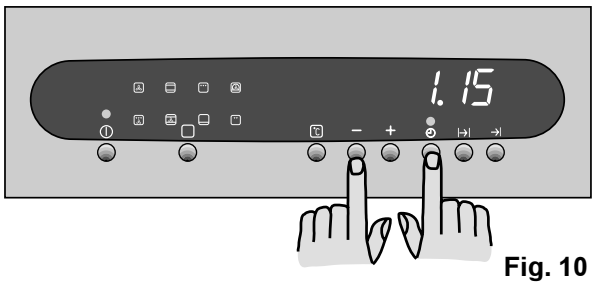


Fig. 10

☞ Come programmare lo spegnimento del forno

— Collocate la Vostra pietanza nel forno, selezionate la funzione di cottura e la temperatura desiderata.

— Premete il pulsante |→| (7) per attivare la funzione "Tempo di cottura" (Fig. 11). La spia sopra il simbolo |→| lampeggerà e sul display appariranno le cifre "0.00"

— Usate i pulsanti "—" (4) o "+" (5) per impostare il tempo desiderato. Il tempo massimo che si può impostare é 19 ore e 59 minuti.

— Una volta impostato il tempo, il programmatore attende 3 secondi, quindi comincia il conteggio.

— Al termine del periodo di tempo, il forno si spegnerà automaticamente e un segnale acustico entrerà in funzione. Per interrompere il segnale acustico, premete un pulsante qualsiasi compreso tra 3 e 8 (vedi pag. 4).

Per cancellare il tempo di cottura:

— Premete e tenete premuto il pulsante |→| (7), e contemporaneamente premete il pulsante "—" (4) (Fig. 12). Questa operazione **NON** fa spegnere il forno, se questo é in funzione.

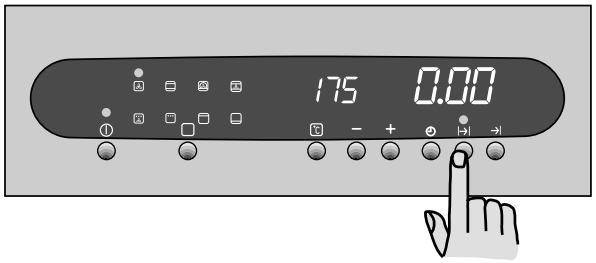


Fig. 11

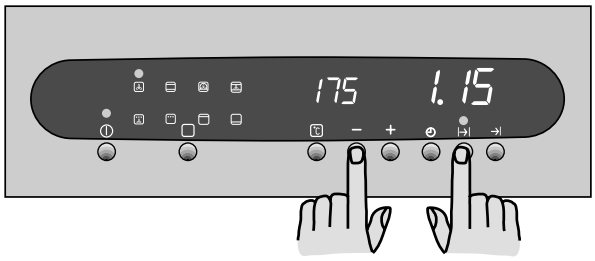


Fig. 12

☞ Come programmare l'accensione e lo spegnimento del forno

— Impostate il "Tempo di cottura" come descritto nella pagina precedente.

— Premete il pulsante →| (8). La spia sopra il simbolo →| lampeggerà. Sul display comparirà l'ora di fine cottura (cioé, l'ora corrente più il tempo di cottura impostato - Fig. 13).

— Usate il pulsante "**+**" (5) per regolare l'ora di fine cottura desiderata.

— Il forno si accenderà e si spegnerà automaticamente, indicando la fine della cottura con un segnale acustico. Per interrompere il segnale acustico, premete un pulsante qualsiasi compreso tra 3 e 8 (vedi pag. 4).

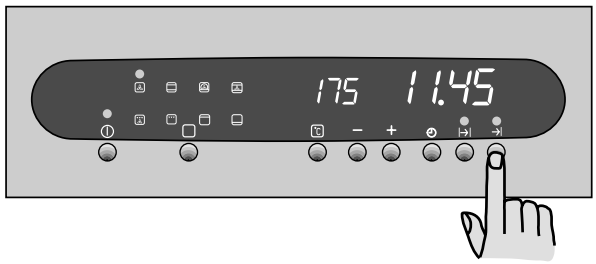


Fig. 13

Funzioni speciali

Spegnimento automatico

Se dimenticate di spegnere il Vostro forno, questo si spegnerà automaticamente dopo un certo tempo a seconda della temperatura impostata.

Se la temperatura è:	il forno si spegne dopo:
250°	1 ora e mezzo
da 120 a 249°	5 ore
meno di 120°	12 ore

Sfruttamento del calore residuo

Se programmate lo spegnimento automatico del forno, questo in effetti si spegnerà con qualche minuto di anticipo. In questo modo il calore residuo all'interno del forno completerà la cottura, consentendoVi un risparmio di energia. La spia sopra il simbolo |→| rimarrà comunque accesa fino alla fine del tempo di cottura impostato.

Questa funzione speciale non é attiva se il tempo di cottura impostato é inferiore a 15 minuti.

Blocco di sicurezza per i bambini

E' possibile bloccare i comandi del forno, per evitare che i bambini possano accendere l'apparecchiatura mentre giocano.

— Se il forno é acceso, spegnetelo premendo il pulsante ⏻ (1).

— Premete contemporaneamente i pulsanti °C (3) e "**—**" (4) e teneteli premuti per almeno 3 secondi. Si sentirà un breve "bip" e sul display apparirà un punto dopo le cifre (Fig. 14).

— A questo punto il forno sarà protetto. Non sarà possibile selezionare nessuna funzione di cottura.

Per togliere il blocco di sicurezza:

— Premete contemporaneamente i pulsanti °C (3) e "**—**" (4) e teneteli premuti per almeno 3 secondi. Il punto dopo le cifre si spegnerà e sarà di nuovo possibile usare il forno.

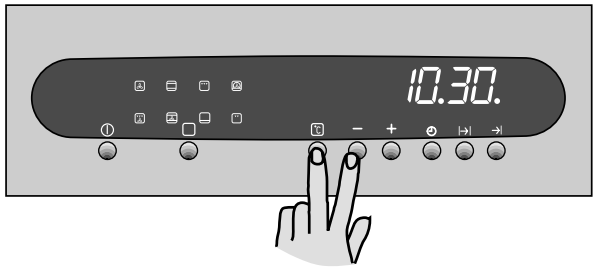


Fig. 14

Come cucinare

Le guide del forno (Fig. 15)

Le pareti laterali del forno presentano delle **GUIDE** che Vi permettono di regolare l'altezza della griglia.

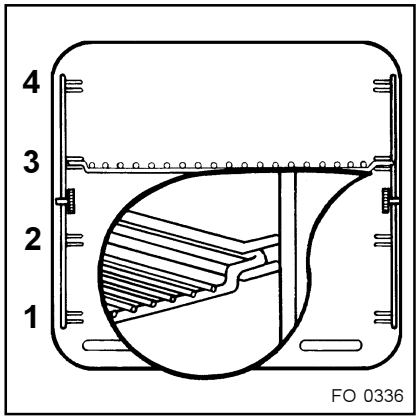


Fig. 15

Tutte le cotture devono essere eseguite a porta chiusa.

- **Utilizzate sempre guanti da cucina per togliere le pietanze dal forno.**
- Il forno cuoce a temperature che vanno dai 50 ai 250°. Perciò, **usate recipienti capaci di resistere a queste temperature** (es. teglie in metallo, pirofile, ceramiche da forno).
- **Non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo,** perché potreste causare danni allo smalto e rovinare le pietanze in cottura. Ponete sempre i Vostri recipienti, le pirofile, pellicole di alluminio sulla griglia appositamente inserita nelle guide del forno.
- Durante le cotture con oli o grassi (ad esempio, le fritture), **fate attenzione che i condimenti non si surriscaldino**: queste sostanze, infatti, portate ad alte temperature possono incendiarsi.
  Per questo, quando mettete o togliete le pietanze nel forno, **assicurateVi che i condimenti (olio, sughi, grassi sciolti) non cadano in notevoli quantità sul fondo.** In questo caso, ripulite accuratamente il fondo del forno prima di iniziare un'altra cottura. Eviterete anche il formarsi di sgradevoli fumi ed odori.

Dispositivo di sicurezza

Per evitare il surriscaldamento del forno, il forno é dotato di un dispositivo di sicurezza che entra in funzione qualora si verifichi un guasto al termostato principale. In questo caso, l'alimentazione elettrica viene interrotta: **non cercate di riparare da soli il guasto ma contattate il Centro di Assistenza più vicino.**

Alcuni consigli per la cottura di carni e pesce

Le carni possono essere sistemate in recipienti adatti alla cottura in forno, oppure **direttamente sulla griglia. In questo secondo caso, versate SEMPRE un po' d'acqua nella leccarda ed inseritela nelle guide sotto la griglia.**
La leccarda raccoglierà i grassi che si sciolgono durante la cottura e l'acqua eviterà che i grassi brucino, formando cattivi odori o fumo.
Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono in genere una cottura a media temperatura (tra 150 e 175°), mentre la cottura "al sangue" di carni rosse richiede temperature fra 200 e 250° per tempi brevi.

Consigli per la cottura di dolci

I dolci hanno bisogno di una temperatura moderata, da 150 a 200°.
Prima di iniziare la cottura di un dolce, fate sempre riscaldare il forno per almeno 10 minuti, ed una volta iniziata la cottura, tenete sempre chiusa la porta del forno.

Consigli per la cottura al grill

Se desiderate cuocere carne o pesce al grill, ungeteli leggermente e collocateli sulla griglia.
Nella cottura al grill il calore proviene solo dall'alto, perciò la griglia va inserita nelle guide superiori o inferiori in base allo spessore della carne o del pesce. Anche in questo caso, **ricordate SEMPRE di inserire la leccarda nelle guide più basse, dopo avervi versato circa due bicchieri d'acqua.**

Un'eventuale formazione di condensa sul vetro della porta, sulle pareti e sul fondo del forno non compromette il suo funzionamento. Vi consigliamo di asciugare la condensa alla fine della cottura.

Ventilatore di raffreddamento

Il forno é dotato di un ventilatore, per raffreddare il pannello dei comandi, le manopole e l'impugnatura della porta del forno.
Per evitare pericolosi surriscaldamenti, questo ventilatore **continua a funzionare ANCHE DOPO LO SPEGNIMENTO del forno, finché la temperatura non scende a livelli normali.**

Tabelle di cottura

Cottura tradizionale e ventilata

PESO IN GR.	ALIMENTI	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata di cottura minuti	NOTE
		Livello	tempe-ratura °C	Livello	tempe-ratura °C		
	CARNE						
1000	Arrosto manzo	2	200	2	175	50 ~ 70	Cotto su griglia
1200	Arrosto maiale	2	200	2	175	100 ~ 130	Cotto su griglia
1000	Arrosto vitello	2	200	2	175	90 ~ 120	Cotto su griglia
1500	Roast beef all'inglese	2	220	2	200	50 ~ 70	Cotto su griglia
1200	Agnello	2	200	2	175	110 ~ 130	Coscia
1000	Pollo	2	200	2	175	60 ~ 80	Intero
4000	Tacchino	2	200	2	175	210 ~ 240	Intero
1500	Anatra	2	175	2	160	120 ~ 150	Intera
3000	Oca	2	175	2	160	150 ~ 200	Intera
1200	Coniglio	2	200	2	175	60 ~ 80	A pezzi
	PESCE						
1000	Intero	2	200	2 (1e3)*	175	40 ~ 60	2 pesci
800	Filetti	2	200	2 (1e3)*	175	30 ~ 40	4 filetti
	SFORMATI						
	Di pasta asciutta	2	200	2 (1e3)*	175	40 ~ 50	
	Di verdura	2	200	2 (1e3)*	175	45 ~ 60	
	Quiches	2	200	2 (1e3)*	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	

Cottura con la funzione "Pizza"

PESO IN GR.	ALIMENTI	Funzione "Pizza"		Durata di cottura minuti	NOTE
		Livello	tempe-ratura °C		
	PANE e PIZZA				
1000	Pane bianco	2	175	45 ~ 60	1 filone
500	Pane di segala	2	175	30 ~ 45	in cassetta
500	Panini	2 (1e3)*	175	20 ~ 35	8 panini
250	Pizza	2 (1e3)*	200	20 ~ 35	su leccarda

NOTE:

Le temperature ed i tempi di cottura sono puramente indicativi e dovranno essere adattati alle esigenze personali.

I tempi di cottura indicati non comprendono il preriscaldamento. Vi consigliamo, in particolare per i dolci, la pizza ed il pane, di riscaldare il forno per circa 10 minuti prima di iniziare la cottura.

(*) Nel caso di cotture ventilate su più ripiani, è preferibile usare i livelli indicati tra parentesi.

Cottura con la funzione "Pasticceria"

ALIMENTI	Funzione "Pasticceria"		Durata di cottura
	Livello	tempe-ratura °C	minuti
DOLCI			
Con impasto sbattuto	2 (1e3)*	175	45 ~ 60
Con impasto lievitato	2 (1e3)*	175	20 ~ 35
Pasta frolla, fondo torta	2 (1e3)*	175	20 ~ 30
Torta di ricotta	2	150	60 ~ 80
Torta di mele	2 (1e3)*	175	40 ~ 60
Strudel	2 (1e3)*	150	60 ~ 80
Crostate	2 (1e3)*	175	45 ~ 60
Piccoli dolci	2 (1e3)*	175	15 ~ 25
Biscotti	2 (1e3)*	175	10 ~ 20
Meringhe	2 (1e3)*	100	90 ~ 120

Cottura al grill

ALIMENTI	Quantità		Cottura al grill		Durata cottura minuti	
	Numero Pezzi	Grammi	Livello	tempe-ratura °C	Lato Sup.	Lato Inf.
Bistecche	4	800	4	250	10	8
Braciole	4	600	4	250	12	8
Salsicce	8	500	4	250	10	6
Pollo a pezzi	6	800	3	250	30	20
Spiedini misti	4	700	4	250	12	10
Petto pollo	4	400	4	250	13	10
Pomodori dimezzati	8	500	4	250	12	—
Pesce, filetti	4	400	4	250	8	6
Capesante	6	—	4	250	12	—
Toast farciti	4	—	4	250	8	—
Pane a fette	4	—	4	250	2-3	1

Cottura al grill ventilato (**)

ALIMENTI	Quantità		Cottura al grill ventilato		Durata cottura minuti	
	Numero Pezzi	Grammi	Livello	tempe-ratura °C	Lato Sup.	Lato Inf.
Arrosto di maiale	-	1500	2 o 3	170	45	30
Roastbeef	-	1500	3	200	30	20
Speidini misti	4-6	800	3	200	15	10
Pesce intero	-	800	3	200	12	8

NOTE:

Le temperature ed i tempi di cottura sono puramente indicativi e dovranno essere adattati alle esigenze personali.

(**) Nel caso di cotture con il grill ventilato, selezionate al massimo una temperatura di 200°C e non superate i 60 minuti di cottura.

Pulizia e manutenzione

Pulizia generale

Prima di qualsiasi intervento di manutenzione o di pulizia, verificate che l'apparecchiatura sia fredda e disinserita dalla rete elettrica.

- Se desiderate utilizzare prodotti di pulizia in spray, fate molta attenzione a **non dirigere mai lo spruzzo sulle serpentine elettriche che generano il calore (ben riconoscibili nella parte superiore del forno) o sul bulbo del termostato.**

Come pulire l'interno del forno

Lavate le parti smaltate con acqua tiepida, detersivo ed una spugna morbida. Non usate prodotti come pagliette, lane di acciaio, spugne abrasive per piatti oppure acidi (come ad esempio i prodotti che sciolgono il calcare), perché potrebbero rovinare lo smalto.

Terminata la pulizia, risciacquate bene e asciugate con un panno morbido o una pelle di daino.

Se le macchie sono persistenti, evitate l'uso di detersivi abrasivi (ad esempio, le polveri). Usate detersivi normali, oppure un po' di aceto caldo.

La frutta contiene acidi che, riscaldandosi durante la cottura, possono formare macchie molto difficili da pulire. Questo può diminuire la brillantezza dello smalto, ma **non pregiudica il funzionamento del forno.** Per prevenire queste macchie, pulite il forno dopo ogni cottura di frutta. Eviterete che i residui della cottura possano bruciarsi alla cottura successiva.

Come pulire la porta del forno

Vi consigliamo di smontare la porta del forno prima di pulirla.

Procedete in questo modo:

a) aprite completamente la porta;
b) individuate le due cerniere che sostengono la porta (fig 16);
c) alzate e ruotate le levette poste sulle due cerniere (fig. 16);
d) afferrate la porta ai due lati esterni e richiudetela lentamente MA NON COMPLETAMENTE;
e) tirate la porta verso di Voi, estraendola dalla sua sede (fig. 16);
f) ponete la porta su un piano stabile.

Pulite il cristallo solo con acqua calda. Evitate l'uso di panni ruvidi. Dopo la pulizia rimontate la porta nel forno, seguendo al contrario la procedura appena vista.

Modelli in estetica inox o alluminio: É consigliabile pulire la porta del forno solo con una spugna umida, ed asciugarla accuratamente dopo ogni pulizia con un panno morbido.
Evitate l'uso di pagliette, lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie della porta.
Usate le medesime precauzioni con il pannello dei comandi.

Come pulire la guarnizione della porta

Attorno all'apertura del forno, una guarnizione in gomma garantisce il suo corretto funzionamento.

- **Controllate periodicamente lo stato di questa guarnizione. Se é necessario pulitela, evitando di usare oggetti o sostanze abrasive.**
- **Se notate che la guarnizione é danneggiata, rivolgetevi al Centro di Assistenza più vicino ed evitate di usare il forno finché non é stato riparato.**

Sostituzione della lampada del forno

Controllate che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.

La lampada del forno deve avere precise caratteristiche:

a) stuttura adatta alle alte temperature (fino a 300 gradi);
b) alimentazione a 230 V (50 Hz);
c) potenza di 15 W;
d) attacco di tipo E 14.

Per sostituire la lampada procedete come segue (fig. 17):

a) svitate la protezione in vetro della lampada;
b) svitate la vecchia lampada;
c) avvitate la nuova lampada;
d) rimontate la protezione in vetro;
e) reinserite la corrente elettrica.

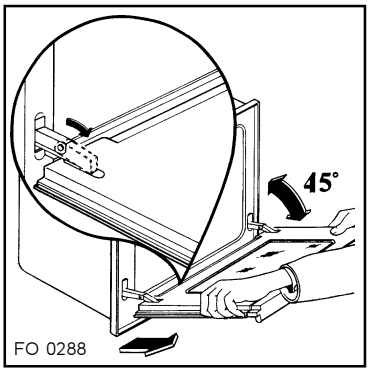


Fig. 16

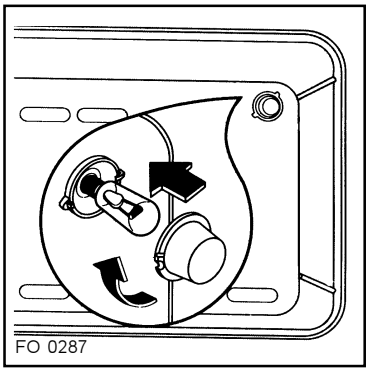


Fig. 17

Come comportarsi se qualcosa non funziona

Alcuni inconvenienti di funzionamento possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'Assistenza Tecnica.

PROBLEMA	SOLUZIONE
■ IL FORNO NON FUNZIONA	◆ Controllate di aver seguito con precisione le istruzioni d'uso del forno. *oppure* ◆ Controllate gli interruttori di sicurezza ("*salvavita*") dell'impianto elettrico. Se il guasto riguarda l'impianto, rivolgeteVi ad un elettricista.
■ NON SI ACCENDE LA LUCE INTERNA DEL FORNO	◆ Premete il pulsante 1 per accendere il forno *oppure* ◆ Acquistate presso un Centro Assistenza una lampada per alte temperature e montatela seguendo le istruzioni date nel relativo paragrafo
■ IL FORNO IMPIEGA TROPPO TEMPO PER CUOCERE OPPURE CUOCE TROPPO RAPIDAMENTE	◆ Consultate il contenuto di questo libretto (al paragrafo "Come cucinare").
■ SI FORMA UMIDITA' SOPRA LE VIVANDE E ALL'INTERNO DEL FORNO	◆ Non lasciate le vivande più di 15-20 minuti nel forno dopo la cottura.

Assistenza e ricambi

Se le verifiche suggerite nel capitolo precedente non sono utili alla risoluzione del problema, rivolgetevi al più vicino centro di Assistenza Tecnica autorizzato, indicando il tipo di difetto, il modello di apparecchiatura (**Mod.**), il numero di prodotto (**Prod. n°**) e il numero di fabbricazione (**Ser. No.**) che trovate stampati sulla targhetta di identificazione del forno.
La targhetta é collocata sulla parte esterna del forno ed é visibile, aprendo la porta, nella posizione evidenziata nella Fig. 18.

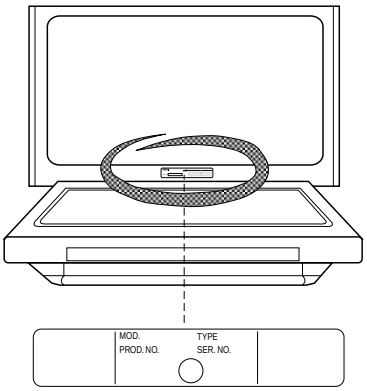


Fig. 18

I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, e contraddistinti da questo marchio si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.

DISTRI PARTS

Condizioni di garanzia

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da **garanzia**. Le condizioni di garanzia sono riportate per esteso nell'opuscolo "**TOP SERVICE**" che trovate all'interno dell'apparecchiatura.
Conservi con cura, insieme all'opuscolo "**TOP SERVICE**", la **ricevuta** o lo **scontrino fiscale**, oppure ancora la **bolla di accompagnamento**, che servono a documentare l'acquisto della Sua apparecchiatura e la data in cui é avvenuto.
In caso di intervento del Servizio di Assistenza, esibite questi documenti al personale incaricato. Senza il rispetto di questa procedura, il Servizio di Assistenza sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

TOP SERVICE

Il **Servizio di Assistenza Tecnica**, attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici. In caso di necessità, potrà cercare il Centro più vicino consultando l'opuscolo "**TOP SERVICE**" oppure le Pagine Gialle nella rubrica Elettrodomestici/Riparazione, alla voce «**ZANUSSI SERVIZIO TECNICO**»

Caratteristiche tecniche

Potenza elementi riscaldanti

Elemento riscaldante superiore	800 W
Elemento riscaldante inferiore	1000 W
Elementi riscaldanti superiore + inferiore	1800 W
Elemento riscaldante Grill	1750 W
Elemento posteriore	2000 W
Lampada forno	15 W
Ventilatore raffreddamento	20 W
Ventilatore forno	30 W
Potenza totale massima	2,08 kW
Tensione di alimentazione (50Hz)	230 V

Dimensioni minime del vano di incasso

altezza	a colonna:	58,0 cm
	sottotavolo:	59,1 cm
larghezza		56,0 cm
profondità		55,0 cm

Dimensioni utili della cavità del forno

altezza	32,5 cm
larghezza	42,0 cm
profondità	39,0 cm
volume utile	53 l.

Installazione

L'incasso nei mobili componibili

Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura inserita in un mobile componibile è necessario che quest'ultimo abbia le caratteristiche adatte.
In conformità alle norme di sicurezza, la protezione contro eventuali contatti con le parti elettriche e parti protette con solo isolamento funzionale deve essere assicurata mediante una corretta operazione di incasso dell'apparecchiatura. Tutte le parti che assicurano la protezione, anche un eventuale pannello di copertura (per esempio se l'apparecchiatura viene posizionata alla fine o all'inizio dei componibili), debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.
E' opportuno che l'apparecchiatura sia installata ad una certa distanza da frigoriferi o congelatori, perché il calore emesso potrebbe pregiudicarne il funzionamento.

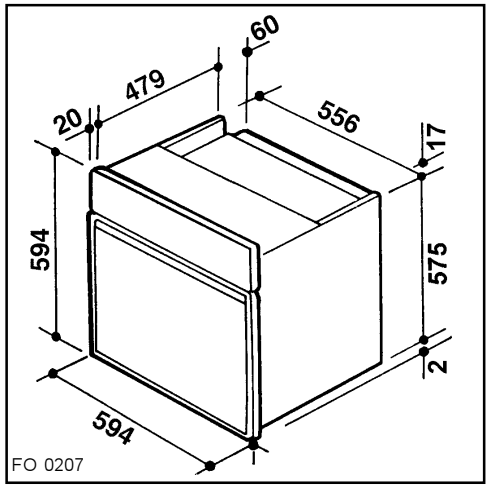


Fig. 19 - DIMENSIONI DI INGOMBRO DEL FORNO

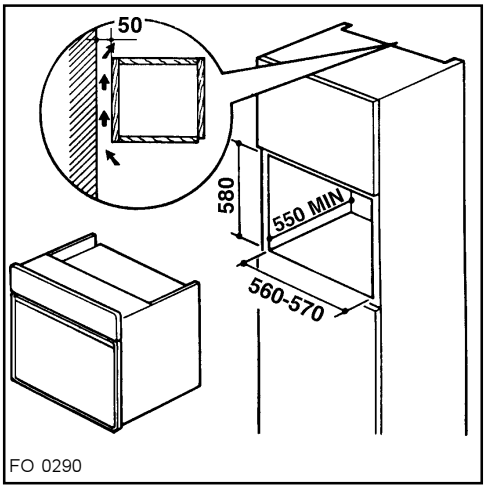


Fig. 20 - INSERIMENTO IN COLONNA

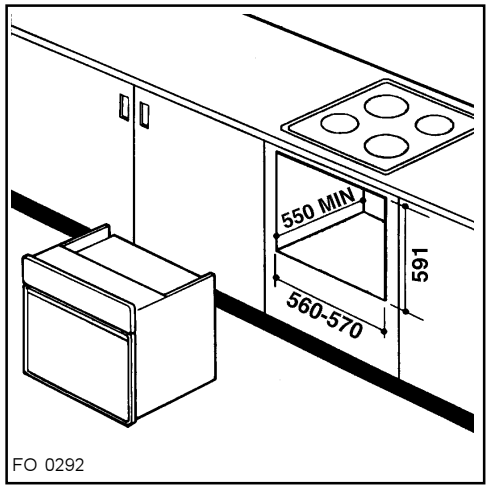


Fig. 21 - INSERIMENTO SOTTOTAVOLO

Fissaggio al mobile

- Inserite l'apparecchiatura nel vano.
- Aprite la porta del forno e fissate il corpo forno al mobile con quattro viti per legno che ben si adattino ai fori appositamente realizzati sulla cornice perimetrale (Fig. 22-23).

Nei casi in cui si effettui anche l'inserimento di un piano di cottura con piastre elettriche, l'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni elettriche, che per facilitare una eventuale estrazione dal mobile del forno.
Eventuali prolunghe dovranno essere realizzate con cavi in grado di sopportare la potenza prevista.

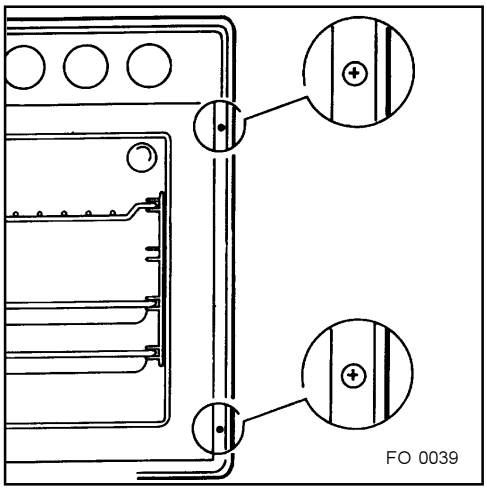


Fig. 22

Collegamento elettrico

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

1) la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola);
2) l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore;
3) la presa o l'interruttore omnipolare usati per l'allacciamento siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

L'apparecchiatura viene fornita con cavo di alimentazione. Il cavo dovrà essere munito di spina normalizzata idonea al carico indicato sulla targhetta matricola. La spina va collegata ad una adeguata presa di corrente.
Desiderando un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete **un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore**. Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.
In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.
Dopo l'allacciamento provare gli elementi riscaldanti facendoli funzionare per circa 3 minuti.

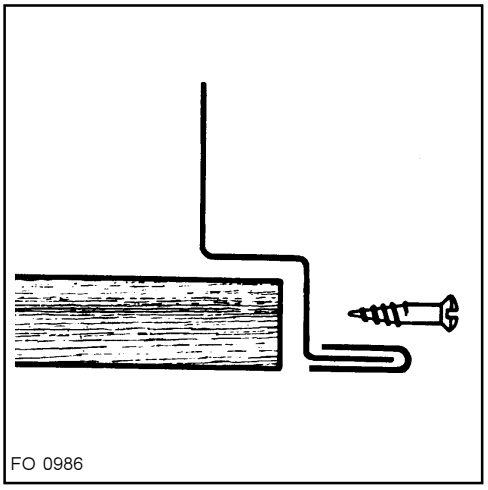


Fig. 23

Sostituzione del cavo di alimentazione

In caso di sostituzione, è necessario usare solo cavi del tipo H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F (sezione 3 x 1,5 mm^2), adatti al carico e alla temperatura di esercizio. Inoltre, è necessario che il cavetto di terra giallo/verde sia più lungo di circa 2 cm. dei cavetti di fase e neutro.

Morsettiera

Il forno è dotato di un'apposita morsettiera, facilmente accessibile, predisposta per il funzionamento con una tensione di alimentazione di 230 V monofase (Fig. 24).

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

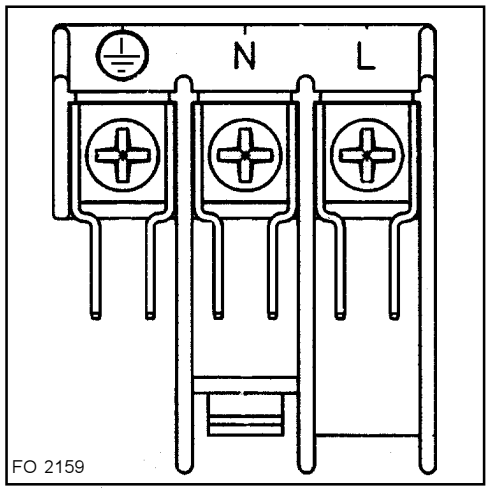


Fig. 24

Grafiche MDM -Forlì

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

35671-7603 04/01